KitchenAid®

WORSTVULAPPARAAT
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

SAUSAGE STUFFER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ACCESSOIRE POUR FARCIR LES SAUCISSES
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

WURSTFÜLLHORN
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

SET PER INSACCARE
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

EMBUTIDOR DE SALCHICHAS
INSTRUCCIONES Y RECETAS

KORVHORN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

PØLSEHORN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTIR

MAKKARAN-TÄYTTÖPUTKILO
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

PØLSEHORN
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

FUNIL PARA SALSICHAS
INSTRUÇÕES E RECEITAS

KRANSAKÖKU-OG PYLSUGERÐASTÚTAR
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Français



Modèle 5SSA
Accessoire pour farcir les saucisses
Conçu exclusivement pour être utilisé avec les batteurs sur socle KitchenAid® à usage domestique.

Table des matières

* Le hachoir est vendu séparément.

Précautions d'emploi pour l'accessoire pour farcir les saucisses

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle des autres.

Plusieurs messages de sécurité importants sont mentionnés dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Ce symbole attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard d'un symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :



Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect immédiat des instructions.



Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect des instructions.

Tous les messages de sécurité indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

Français

CONSIGNES DE SECURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires suivantes doivent être respectées :

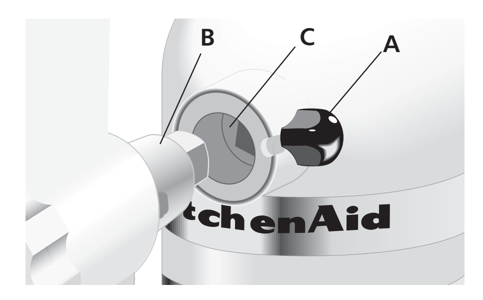
1. Lisez soigneusement toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le batteur sur socle dans l'eau ou autres liquides.
3. Une surveillance étroite est requise lors de toute utilisation par ou à proximité d'un enfant ou d'une personne infirme.
4. Débranchez le batteur sur socle de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou lorsque vous montez ou démontez les pièces et les accessoires.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les doigts à l'écart de l'ouverture.
6. N'utilisez pas le batteur sur socle dont le cordon d'alimentation électrique ou la prise sont endommagés, après une panne ou lorsque l'appareil a été endommagé d'une quelconque manière. Rapportez le batteur sur socle au centre de service après-vente agréé le plus proche afin que ce dernier procède à une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique de l'appareil.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par KitchenAid peut engendrer un incendie ainsi qu'un risque d'électrocution ou de blessure.
8. N'utilisez pas le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long de la table ou du plan de travail.
10. N'introduisez jamais à la main de la nourriture dans l'appareil. Utilisez toujours le poussoir/clé.
11. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
12. Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Fixation de l'accessoire au batteur sur socle

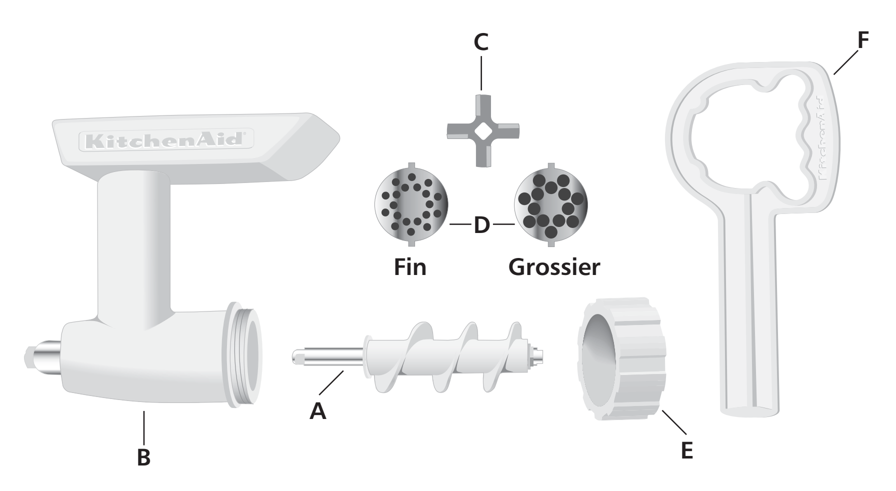
Avant de fixer l'accessoire au batteur sur socle

1. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle sur « 0 » (Arrêt).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Selon le type du moyeu que vous possédez, relevez le couvercle à charnière ou desserrez la vis de fixation (A), en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et retirez le couvercle de l'embase du moyeu.
4. Insérez l'arbre de commande de l'accessoire (B) dans l'embase du moyeu de fixation des accessoires (C) en vous assurant que l'arbre de commande de l'accessoire s'emboîte dans l'embase carrée de fixation des accessoires.
5. Il peut s'avérer nécessaire de faire pivoter l'accessoire d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, la goupille située sur le logement de l'accessoire s'emboîtera naturellement dans l'encoche située sur le rebord de l'embase du moyeu.
6. Serrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement assujetti au batteur sur socle.



Français

Hachoir*



Assemblage du hachoir

1. Insérez la vis/vrille sans fin (A) dans le corps du hachoir (B).
2. Placez le couteau à 4 lames (C) sur la tige carrée située à l'extrémité de la vis sans fin.
3. Placez une des grilles (D) sur le couteau à 4 lames, en faisant correspondre les pattes de la grille avec les encoches du corps du hachoir.
4. Placez la bague de serrage (E) sur le corps du hachoir en la vissant à la main jusqu'à ce qu'elle soit fixée mais pas serrée.

REMARQUE : Le poussoir/clé (F) est uniquement utilisé pour retirer la bague de serrage (E). Ne l'utilisez pas pour serrer cette bague (E).

REMARQUE : Utilisez l'accessoire pour farcir les saucisses (modèle SSA) avec le hachoir (modèle FGA).

* Le hachoir est vendu séparément.

Hachoir*

Utilisation du hachoir

⚠AVERTISSEMENT



Danger : lame rotative

Utilisez toujours la combinaison poussoir/clé.

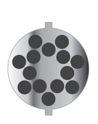
Gardez les doigts à l'écart des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

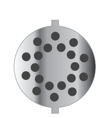
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

1. Coupez les aliments en petits morceaux ou en lamelles et introduisez-les dans la trémie. La viande doit être coupée en longues lamelles étroites.
2. Choisissez la vitesse 4 et introduisez les aliments dans la trémie à l'aide du poussoir/clé.

REMARQUE : Du liquide peut apparaître dans la trémie lors du hachage de grandes quantités d'aliments à haute teneur en eau, tels que les tomates ou le raisin. Pour évacuer le liquide, laissez le batteur en marche. Pour éviter d'endommager le batteur, n'ajoutez pas d'aliments supplémentaires jusqu'à ce que le liquide se soit écoulé de la trémie.



Grille pour un hachage grossier – Utilisée pour broyer les viandes crues ou cuites, les légumes fermes, les fruits secs et le fromage.



Grille pour un hachage fin – Utilisée pour broyer la viande crue, les viandes cuites - pour panures et la mie de pain.

Hachage de la viande – Pour une meilleure homogénéité et une plus grande tendreté, hachez le bœuf par deux fois. Vous obtiendrez une meilleure texture en hachant de la viande très froide ou partiellement surgelée. Les viandes grasses ne doivent être hachées qu'une seule fois.

Émiettement du pain – Pour émietter le pain, veillez à utiliser du pain très frais ou à le faire sécher complètement au four afin d'en éliminer toute l'humidité. Le pain partiellement sec risque d'obstruer le hachoir.

REMARQUE : Les aliments très durs ou compacts, tels que le pain maison totalement sec, ne doivent pas être émiettés dans le hachoir. Le pain maison doit être émietté frais, puis séché au four ou à l'air ambiant.

Desserrage de la bague de serrage – Si la bague de serrage est trop serrée pour la retirer à la main, glissez le poussoir/clé d'aliments autour des rainures et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager le hachoir, n'utilisez pas le poussoir/clé pour resserrer la bague au corps du hachoir.

Nettoyage du hachoir

Démontez d'abord entièrement le hachoir.

Les éléments suivants résistent au lave-vaisselle :

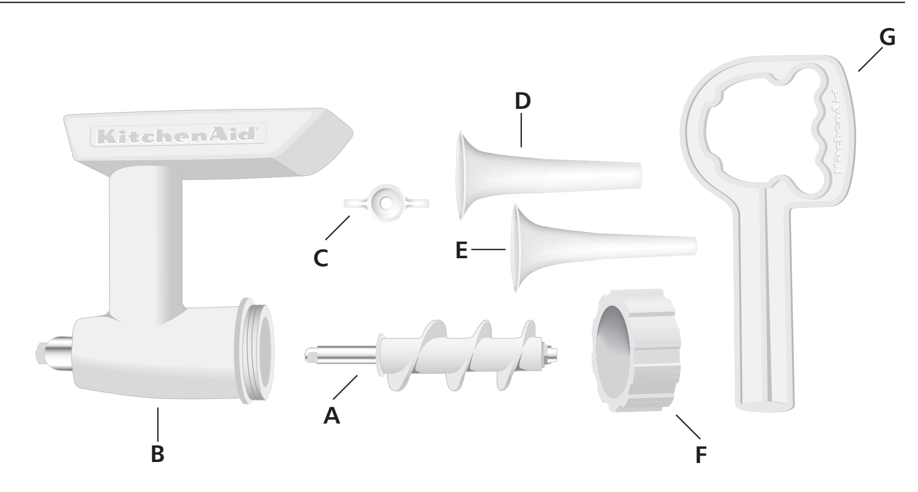
- Corps du hachoir
- Vis/vrille sans fin
- Bague de serrage
- Combinaison poussoir/clé

Les éléments suivants doivent être nettoyés à la main dans une eau chaude savonneuse, puis complètement séchés.

- Couteau à 4 lames
- Grilles de hachage

* Le hachoir est vendu séparément.

Accessoire pour farcir les saucisses



Assemblage de l'accessoire pour farcir les saucisses:

1. Insérez la vis sans fin (A) dans le corps du hachoir (B).
2. Placez la barre de retenue (C) sur la tige carrée située à l'extrémité de la vis sans fin.
3. Insérez le tube à farcir les saucisses (D) ou (E) souhaité dans la bague de serrage (F) et vissez-la ensuite à la main au corps du hachoir jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée, mais pas serrée à l'excès.

REMARQUE : Le poussoir/clé (G) est uniquement utilisé pour retirer la bague de serrage (F). Ne l'utilisez pas pour serrer la bague (F).

REMARQUE : Utilisez l'accessoire pour farcir les saucisses (modèle SSA) avec le hachoir (modèle FGA).

Utilisation de l'accessoire pour farcir les saucisses





Danger : lame rotative

Utilisez toujours la combinaison poussoir/clé.

Gardez les doigts à l'écart des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

Utilisez le petit tube de l'accessoire pour farcir les saucisses (E) pour obtenir des saucisses pour petit déjeuner avec boyau et le grand tube (D) pour préparer des saucisses Bratwurst, italiennes ou polonaises avec boyau ou des saucisses pour petit déjeuner sans boyau.

1. Si vous utilisez des boyaux naturels, il est recommandé de les faire d'abord tremper dans l'eau froide pendant 30 minutes pour retirer l'excédent de sel, puis de les rincer plusieurs fois en y faisant couler de l'eau froide sur toute la longueur du boyau.
2. Graissez le tube et faites glisser le boyau sur ce tube.
3. Nouez l'extrémité du boyau à l'aide d'une ficelle.
4. Choisissez la vitesse 4 et introduisez délicatement le mélange de viande hachée dans la trémie à l'aide du poussoir/clé.
5. Tenez l'extrémité fermée du boyau dans une main et guidez le mélange de viande pendant le remplissage du boyau.

REMARQUE : Ne tassez pas trop le mélange de viande dans le boyau ; prévoyez suffisamment de place pour pouvoir tordre les saucisses en plus petits morceaux pour qu'elles puissent gonfler lors de la cuisson. Si une poche d'air se forme, percez-la à l'aide d'un cure-dent ou d'une brochette. Pour une recette impliquant plusieurs kilos de viande, il peut être nécessaire d'ajouter du boyau à plusieurs reprises afin d'utiliser tout le mélange de viande.

Accessoire pour farcir les saucisses

Formation de saucisses plus petites

Pour former des saucisses plus petites, étendez la saucisse de tout son long sur une surface plate et tordez plusieurs fois le boyau rempli à intervalles réguliers. La saucisse fraîche peut être conservée 1 à 2 jours au réfrigérateur ou un mois au congélateur.

Nettoyage de l'accessoire pour farcir les saucisses

Démontez d'abord entièrement l'accessoire pour farcir les saucisses.

Les éléments suivants résistent au lave-vaisselle :

- Barre de retenue
- Les tubes
- Corps du hachoir
- Vis sans fin
- Bague de serrage
- Poussoir/clé

Saucisses pour petit déjeuner

1,5	*kg d'épaule de porc coupée en lamelles de 2,5 cm*
½	*oignon haché*
4	*feuilles de sauge*
3	*g de sarriette*
20	*g de sel*
5	*g de poivre*
80	*g de persil haché*
3	*g de cerfeuil*
2	*g de marjolaine*
	Une pincée de piment de la Jamaïque
30	*ml d'eau*
1	*œuf battu*
15	*g de matière grasse*
	Boyaux naturels ou synthétiques

Placez la viande de porc sur une plaque à pâtisserie et congelez-la pendant 20 minutes. Mélangez l'oignon, la sauge, la sarriette, le sel, le poivre, le persil, le cerfeuil, la marjolaine et le piment de la Jamaïque. Saupoudrez le porc du mélange. Assemblez et fixez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage grossier. Choisissez la vitesse 4 et hachez le porc dans le bol. Ajoutez l'eau et l'œuf. Fixez le bol et le batteur plat. Sélectionnez la vitesse 1 (REMUER) et mixez pendant 1 minute.

Retirez la lame et la grille pour un hachage grossier du hachoir. Assemblez et fixez l'accessoire pour farcir les saucisses. Graissez le tube avec de la matière grasse et faites glisser le boyau délicatement. Nouez l'extrémité du boyau. Revenez à la vitesse 4 et remplissez les boyaux avec le mélange de porc. Tordez le boyau pour former de plus petites saucisses et mettez-les au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être consommées.

Pour 1,5 kg de saucisse.

Garantie européenne des accessoires du batteur sur socle KitchenAid® à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prend à sa charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
DEUX ANS DE GARANTIE COMPLÈTE à compter de la date d'achat. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Le coût des pièces de rechange, le transport et les frais de main d'œuvre pour remédier aux vices de matériaux et de fabrication. La réparation doit être effectuée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les dommages résultant d'une utilisation de l'accessoire pour farcir les saucisses autre que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations requises suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée, excessive, ou un usage non conforme aux règlements électriques locaux.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES INDIRECTS.

Français

Centres de service après-vente

Toute réparation doit être effectuée localement par un centre de service après-vente agréé KitchenAid. Veuillez contacter votre distributeur/revendeur auprès duquel les accessoires ont été achetés pour obtenir les coordonnées du Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service clientèle

Numéro vert - Composez le: 00800 38104026
(numéro gratuit)

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
B.P. 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.com



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

9709872A (5181dZw407)